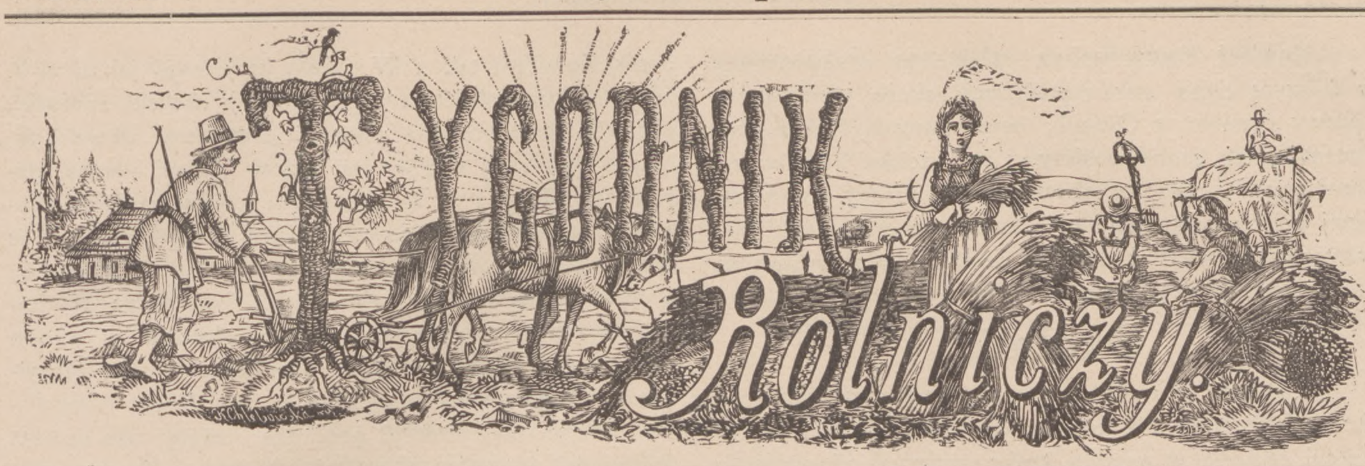
Nr. 35. **Kraków, 23 Sierpnia 1884.** **Rok I**



„Tygodnik Rolniczy“ wychodzi w Sobotę każdego tygodnia. Prenumerata „Tygodnika rolniczego“ wynosi rocznie w miejscu złr. 3. cnt. 60 (z przesyłką pocztową 4 złr.), w Królestwie Polskiem 4 Rsr.; w Poznańskiem 9 marek; za granicą 6 złr. Prenumerta ma być opłacona z góry za rok. Cena inseratu od miejsca wiersza drukiem drobnym przez całą kolumnę 8 cent., przez połowę 4 cnt. Pojedynczy Nr. 5 cnt. Rękopismy przysłane bez zastrzeżenia nie zwracają się. — Niefrankowanych listów nie przyjmuje się. — Reklamacye nieopieczętowane nie podlegają opłacie pocztowej. — Dla członków Towarzystw okręgowych, prenumerujących „Tygodnik“, inseraty będą dawane za połowę ceny. Zamówienia na „Tygodnik“ i ogłoszenia, oraz wszelkie artykuły, przyjmuje Redakcya i Administracya „Tygodnika“ w lokalu Towarzystwa Rolniczego krakowskiego ul. Karmelicka Nr. 42.

Prawdopodobny przyszły stan powietrza.

Wiatry północne i zmniejszenie się zachmurzenia aż do zupełnego wypogodzenia się, deszczu mało, miejscami burze.

CENY TARGOWE.

Nazwa zboża	Kraków				Wiedeń *)				Berlin **)				Wrocław ***)				Uwaga
	d. 12 Sierpnia 1884				d. 12 Sierpnia 1884				d. 12 Sierpnia 1884				d. 12 Sierpnia 1884				
	za 100 kilo																
	od		do		od		do		od		do		od		do		
	złr.	ct.	złr.	ct.	złr.	ct.	złr.	ct.	mrk.	pf.	mrk.	pf.	mrk.	pf.	mrk.	pf.	
Pszenica biała	8	85	9	—									15	50	17	60	
Pszenica żółta	—	—	—		8	30	9	40	14	70	18	50	15	—	16	70	Usposobienie słabo ożywione.
Pszenica czerwona	8	65	8	75									—	—	—	—	
Żyto	7	25	7	50	7	—	8	—	13	30	14	20	12	30	13	70	
Jęczmień	7	50	8	—	—	—	—	—	13	—	14	—	12	20	14	20	Koszta transportu za 100 klg. w pełnym wagonie wynoszą: z Krakowa do Wiednia 1 złr. 3 ct. z Krakowa do Wrocławia 1 m. 48 pf. z Krakowa do Lwowa 96 ct.
Owies	6	70	7	10	7	—	7	70	12	50	16	20	11	80	14	80	
Kukurudza	—	—	—	—	7	—	7	10	12	50	13	30	12	80	13	60	
Groch	10	50	13	—	—	—	—	—	15	—	23	—	13	50	19	50	
Tatarka	8	—	8	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Proso	7	—	7	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Fasola	11	—	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	17	—	19	50	
Wyka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	50	15	—	*) Phöbus Schmelkes & Sohn, IX, Wiedeń.
Rzepak zimowy	12	—	12	25	—	—	—	—	24	20	24	60	21	60	23	60	**) Marcus & Stern, Berlin N. Oranienburgerstrasse 16.
Rzepak letni	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Lnianka	—	—	—	—	—	—	—	—	24	—	24	40	20	50	22	90	***) A. Strelitz & Comp. Wrocław.
Koniczyna czerwona	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Koniczyna biała	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Tymotka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Siemię konopne	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23	—	25	50	
Siemię lniane	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Łubin niebieski	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	30	9	50	
Łubin żółty	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	70	10	30	Za 100 marek niemieckich płacą złr. 58.75 żądają „ 60.—
Spirytus za 1 hkt. 100%	—	—	—	—	27	80	28	—	48	70	49	10	—	—	47	80	
Nafta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	24	20	—	—	—	—	

Komitet Towarzystwa rolniczego krakowskiego w dalszym ciągu starań podjętych około podniesienia uprawy chmielu w Galicyi, oraz wyswobodzenia producentów tej cennej rośliny z pod ucisku kupców zagranicznych; chcąc w obec rządu i władzy autonomicznej poprzeć starania swoje autentycznemi datami statystycznemi, rozesłał do Towarzystw okręgowych i do celniejszych producentów chmielu następujący

Okólnik:

Komitet Towarzystwa rolniczego krakowskiego chcąc dopomódz tak znakomicie rozwijającej się produkcyi chmielu w naszym kraju, poczynił odpowiednie kroki u Wydziału krajowego w celu utworzenia przy szkole rolniczej w Czernichowie osobnego kursu uprawy chmielu, zaś w c. k. Ministerstwie rolnictwa o założenie przy tejże szkole wzorowej suszarni, aby uczniowie opuszczający ten Zakład, z uprawą tej znaczne korzyści przynoszącej, a coraz bardziej rozpowszechniającej się rośliny dokładnie obznajomieni byli, a co także w interesie właścicieli chmielników leży. Aby żądania Komitetu tak u Wydziału krajowego jak u c. k. Ministerstwa rolnictwa tem pewniej skutek odniosły, potrzeba je niezbędnie poprzeć niezbitemi dowodami, iż produkcya tej rośliny jest już w Galicyi bardzo rozpowszechnioną i że się rozszerza coraz bardziej. Takim przemawiającym dowodem jest liczba, jest wykaz statystyczny. Upraszamy więc . . . . o zestawienie według załączonego formularza dat statystycznych tyczących się uprawy chmielu w swoim okręgu (lub powiecie) i o przysłanie tychże Komitetowi Towarzystwa rolniczego krakowskiego.

Mając ten materyał pod ręką i znając tem samem dokładniej potrzeby tej gałęzi rolnictwa, Komitet nietylko skuteczniej będzie mógł popierać interesa u władz autonomicznych i rządowych czuwających nad kulturą krajową, ale także będzie się starał obmyślić środki zmierzające do usunięcia exploatacyi producentów chmielu przez zagranicznych handlarzy i spekulantów; z drugiej zaś strony do unormowania i ustalenia cen, o ile to jest możebne i do unormowania wagi, w całym kraju służącej za podstawę przy sprzedaży chmielu.

Powiat	Nazwisko majątku, w którym się chmielnik znajduje	Nazwisko właściciela majątku lub dzierżawcy	Obszar chmielnika		Koszta założenia 1 morga		Cena 1 kopy tyk, gatunek drzewa, długość		Koszta uprawy i sprzętu 1 morga przez 1 rok		Wydatek przeciętny z 1 morga w centnarach metrycznych w 1 roku		Cena sprzedanego chmielu po 50 kilo	
			morgi	sążnie	złr.	cent.	złr.	cent.	złr.	cent.	złr.	cent.	złr.	cent.

Zebranie ogólne Towarzystwa rolniczego okręgowego w Wieliczce odbyte w d. 7 Sierpnia 1884.

Towarzystwo rolnicze okręgowe w Wieliczce odbyło w dniu 7-go Sierpnia b. r. pod przewodnictwem swojego Prezesa 12-te Zgromadzenie ogólne w sali Rady powiatowej.

Obecnych było członków Tow. 30-tu.

Jako goście pp. Lubomęski i Baranowski.

Ze strony rządu c. k. Starosta Kurykowski.

Delegat Komitetu Tow. rol. krakowskiego p. H. Lewiecki.

Po zagajeniu posiedzenia przez przewodniczącego o godzinie 11-ej, powołaniu dwóch panów na sekretarzy, przedstawieniu Zgromadzeniu dwóch nowych członków Towarzystwa i przybyłych na dzisiejsze posiedzenie gości, oraz po odczytaniu i przyjęciu protokółu ostatniego Zgromadzenia, przystąpiono do wyboru trzech członków komisyi rachunkowej, poczem przedstawiono Zgromadzeniu, kolejno wnioski Komitetu, na porządku dziennym postawione:

a) O premiowaniu sług; po dłuższej w tym przedmiocie dyskusyi, Zgromadzenie uchwala jednogłośnie: zgadza się na premiowanie sług gospodarkich w zasadzie; zgadza się na proponowany przez Komitet sposób premiowania sług gospodarskich pieniędzmi i medalami.

Przeznacza na ten cel kwotę 150 złr. z funduszów Towarzystwa na rok bieżący.

Poleca Komitetowi wypracowanie odnośnego projektu i przedstawienie tegoż, na najbliższem Zgromadzeniu wraz ze zdaniem sprawy, o poruszonej przy dzisiejszej dyskusyi myśli, unormowania kwinkweniów dla sług gospodarskich.

b) O szkole niższej rolniczej w Kobiernicach; po obszernej nad tym przedmiotem dyskusyi, Zgromadzenie uchwala: przeznacza się z fun-

duszów Towarzystwa kwotę 150 złr. na lat 2 po sobie następujących, jako stypendyum dla jednego ucznia z powiatu wielickiego przez Towarzystwo okręgowe tutejsze do niższej szkoły rolniczej w Kobiernicach wysłać się mającego.

Poleca się Komitetowi, aby po ogłoszeniu wymogów i warunków przyjmowania uczniów w szkole roln. kobiernickiej, wydał odpowiednią odezwę tak do dworów jako też i gmin wiejskich powiatu, o przedstawienie w oznaczonym czasie Komitetowi Towarzystwa kandydatów na to stypendyum.

c) O tegorocznem premiowaniu bydła włościańskiego: Komitet zawiadamia Towarzystwo, iż oprócz przeznaczonej przez ostatnie Zgromadzenie zwyżki pozostałej z zeszłorocznej wystawy wielickiej w kwocie 140 złr. ma przyrzeczone od Komitetu centralnego na ten cel kwotę 400 złr., że zatem zarządził premiowanie bydła na dzień 30-go Sierpnia b. r. w następujących miejscowościach:

w Skawinie	z kwotą	140 złr.
„ Tyńcu	„	100 „
„ Przewozie	„	100 „
„ Dobczycach	„	100 „
„ Gdowie	„	100 „

wystosował do wszystkich gmin powiatu, zawiadomienie o tem premiowaniu z wezwaniem dostawienia bydła na miejsce wskazane, zaprosił po kilku swoich członków w blizkości miejsc premiowania zamieszkałych, by przeprowadzeniem tej czynności w miejscach im wskazanych, zająć się zechcieli; wystosował dla nich odpowiednią instrukcyę, na jakich zasadach premiowanie to ma się odbywać. Instrukcya ta, do wiadomości Zgromadzenia podaną, ma posłużyć do zaprowadzenia pewnej jednolitości zasadniczej przy premiowaniu, obowiązuje delegatów do przedłożenia treściwego sprawozdania z tej czynności, któreby mieściło uwagi i spostrzeżenia co do stanu hodowli w okolicy, jakości i rasy przedstawionego bydła, a prosił wreszcie miejscowego pana starostę, by ze swej strony gminy pouczył o celach takiego premiowania i zachęcił do przyprowadzenia bydła.

d) O mieszankach zimowych; doświadczenia w tej mierze robione z żytem zmieszanem z grochem zimowym; uproszono referenta, by rzecz tę dla wiadomości ogółu w „Tygodniku rolniczym“ umieścić zechciał.

e) O „Tygodniku rolniczym“; przedstawiono Zgromadzeniu w gorących słowach jego obowiązek popierania pisma z woli i życzenia gospodarzy powstałego, tak nadsełaniem korespondencyj, jak i liczną prenumeratą. Odbyta nad tym przedmiotem dyskusya nie powinnąby przebrzmieć bez dodatniego rezultatu.

Wnioski samoistne. Uchwalono podanie do Namiestnictwa za pośrednictwem Komitetu krak. o naprawę gościńców rządowych z Wieliczki do Podgórza, a ztamtąd do Mogilan wiodących, a będących dotąd w najopłakańszym stanie.

Zwrócono uwagę Zgromadzeniu na właściwą porę zawiązywania „Spółek wodnych“. Wobec deklarowanej pomocy władz tak rządowych jak i autonomicznych zawiadomiono, o jednej takiej spółce zawiązanej przez mieszkańców nadrabnych w Dobczycach.

Wreszcie przystąpiono do rozlosowania zakupionych na ten cel przedmiotów, a mianowicie:

Jednego pługa żelaznego Sack'a, jednego garnituru angielskich wideł do siana i jednego takichże do nawozu.

Poczem przewodniczący zamknął posiedzenie o godzinie 3-ej po południu.

Benoë.

Odgoryczenie łubinu i Dr. K. Graff.

W kilku czasopismach treści rolniczej wyczytałem doniesienie o nowem jakoby odgoryczeniu Dr. Karola Graffa co do odgoryczania ziarna łubinu.

Wiadomość tę sprostować nietylko ze względu na mniemaną nowość odkrycia, ale i na błędnie przez Dr. Graffa podane szczegóły, które niekorzystnie wpłynąćby mogły na rozpowszenie używania tej cennej paszy dla inwentarza, mam sobie za obowiązek.

W kwestyi stosunku mojego do p. Graffa, odniósłem się do Komitetu Towarzystwa rolniczego krakowskiego a sprostowanie zaś niniejsze wraz z odnośnemi dokumentami oddaję komisyi redakcyjnej „Tygodnika rolniczego“ do zatwierdzenia.

Zajmując się sprawą łubinu od dawna, pragnąłem dowiedzieć się, czy użycie ziarna tego znane było narodom starożytnym. Okazało się tedy, że już Rzymianie używali go jako żywność dla ludzi i dla inwentarza. Sposób jednak, w jaki czynili łubin zdatnym do użytku nie przeszedł do potomności i uprawa bowiem tej rośliny znaną jest w tej stronie Europy od lat stu zaledwie; inaczej rzecz się ma z Grekami, o tych bowiem donosi pewne pismo rolnicze niemieckie, że Mainoci używali jako pożywienia dla ludzi — łubinu odgoryczonego sposobem następującym (według Dra Demetriusa Panajotidi). „Zatapiali oni ziarno łubinowe w workach zrobionych z sierści koziej w morzu na trzy dni, a następnie je suszyli, co czyniło go zdatnym do spożycia bądź w miejsce jarzyny, bądź to po zmełciu na przymieszkę do mąki pszennej lub jęczmiennej.

Ten sposób odgoryczenia łubinu przez Greków używany, zwrócił na siebie uwagę moję tem bardziej, że próbowane poprzednio postępowanie z pomocą kwasów mineralnych, okazało się bezskutecznem. Rozpocząłem tedy na tej zasadzie próby, mocząc łubin przez

24 godzin w lekkim ługu z popiołu drzewnego a następnie gotując go w słonej wodzie. Gdy próba się powiodła, rozpocząłem działanie na szerszą skalę, zwłaszcza, że bydło łubin w ten sposób odgoryczony chętnie spożywało. I wtedy to zaraz tj. w końcu lata 1879 r. udzieliłem tej wiadomości p. Michałowi Naimskiemu w Spytkowicach, p. Stanisławowi Duninowi w Gerałtowicach, i p. Aleksandrowi Gostkowskiemu w Tomicach. Ci panowie ocenili dobre strony tego sposobu żywienia inwentarza i zaraz w praktyce na szeroką skalę stosować go poczęli: a to w zimie 1879/80 r.

Na walnem zgromadzeniu Towarzystwa rolniczego okręgowego w Wadowicach odbytem d. 29 Stycz. 1880 r., w którem wziął udział Komitet Towarzystwa rolniczego krakowskiego przez pp. Prezesa, Wice-prezesa, 2 członków i sekretarza, przedstawiłem pierwszy chleb wypieczony z mąki odgoryczonego łubinu z przymieszką mąki pszennej.

Potrzebę praktycznego sposobu odgoryczenia ziarna łubinu czuli też i rolnicy niemieccy. Gazeta rolnicza „Deutsche landwirthschaftliche Presse“ wychodząca w Berlinie podała do wiadomości w Nr. 2-gim z 7-go Stycznia 1880 roku, że stowarzyszenie rolników pruskich, wyznacza około 1500 marek nagrody za najlepszy praktyczny sposób odgoryczenia łubinu, jeżeli powyższa kwota w drodze subskrypcyi zebraną będzie.

W numerze zaś 7-mym tej samej gazety z 24-go Stycznia 1880 roku ogłasza w skutek powyższej wiadomości pan Kette-Sasen 15 sposobów odgoryczenia łubinu, z których żaden przy użyciu na większą skalę utrzymać się nie mógł.

Kiedy ja więc już odgoryczałem łubin na większą skalę w Izdebniku, niemcy nie mieli jeszcze praktycznego sposobu odgoryczania.

Sposób mój odgoryczania obrobiony na podstawie sposobu greckiego, uległ w krótce zmianie, gdyż z powodu niedbalstwa i nieposłuszeństwa służby stajennej, której robotę odgoryczenia pod moim osobistym dozorem oddałem; podczas dwudniowej niebytności mojej, dziewki, nie spodziewając się powrotu mojego, nie przyrządziły na czas ługu i zalały ziarno łubinu tylko gorącą wodą. Powróciwszy do domu, udałem się odrazu do obory, ażeby się przekonać, czy wszystko stosownie do dyspozycyi mojej w należytym porządku się znajduje. Spostrzegłem, że łubin był białą gęstą pianą pokryty i czuć go było kwasem mlecznym, jak serwatkę. Kazałem natychmiast w nocy wodę odlać i zalać łubin zimną wodą, ażeby przerwać powstałą fermentacyę mleczną, w celu ochronienia proteiny od dalszego rozkładu. Fermentacya ustała, a na drugi dzień odbyło się gotowanie łubinu w słonej wodzie, jak zwykle. Po odgotowaniu było ziarno łubinu dobrze odgoryczone, ale ja nie wiedziałem jeszcze nic o tem, że nie użyto ługu jak zwykle, lecz przypuszczałem: że ług zbyt słaby i za gorący był do zalewu użyty. Robiąc z tego powodu moje uwagi, dowiedziałem się dopiero, że zapomniano przyrządzić ługu na czas i zalano z tego powodu łubin czystą gorącą wodą.

Zastanowiłem się nad tem, i badałem podstawę tego przypadkowego procesu, aby go na korzyść odgoryczenia łubinu wyzyskać. — Odrzuciłem więc wkrótce użycie ługu na podstawie przypuszczenia, że ług większą ilość proteiny niszczy, aniżeli kwas mleczny,— jak niemniej i z tego powodu, że w miejscowościach, gdzie używają węgla kamiennego do opału, trzebaby kupować surowego potażu do robienia ługu, co zdrożałoby rzecz wydatkiem, który ominąćby należało.

Tę okoliczność pochodzącą z niedbalstwa i nieposłuszeństwa służby, policzył prof. Dr. Karol Graff w swej drukowej rozprawie, jako zasługę **dziewce**, z kompletnem pominięciem moich starań i pracy w tym kierunku od roku 1876.

Zawiadomiłem tych rolników, którzy już za pomocą ługu odgoryczali, że ten sposób uległ zmianie. Zmiana została i u nich zastosowana.

Żeby jednak rzecz odgoryczenia łubinu była kompletną, udałem się listownie do Wiednia do pierwszorzędnego zakładu naukowego z prośbą, o przeprowadzenie *analizy* odgoryczonego łubinu w porównaniu z nieodgoryczonym tegoż samego gatunku i pochodzenia, i zrobiłem propozycyę spólnego ogłoszenia postępowania mojego przy odgoryczeniu, oraz z nabytych doświadczeń, w interesie rolnictwa krajowego, jeżeli analiza dostarczona mi będzie bezpłatnie.

Na tę propozycyę otrzymałem odpowiedź odmowną. Napisałem więc do słynnie znanego Dr. Emila Wolffa, profesora Akademii rolniczej w Hohenheimie. Posłałem mu próbki łubinu odgoryczonego i nieodgoryczonego, — i prosiłem o przeprowadzenie analizy porównawczej. W 14 dniach otrzymałem odpowiedź bardzo uprzejmą z jak najdokładniejszą analizą z dnia 8 Czerwca 1880. List ten zakończył prof. Dr. E. Wolff uwagą: „że równocześnie zajmują się w Akademii rolniczej w Hohenheimie odszukaniem praktycznego sposobu odgoryczenia łubinu. Sposób hohenheimski zdaje się być podobnym do mojego.“

List ten, który w oryginale przechowuję, czytał profesor pan K. Graff, i porobił sobie z niego notatki. — Mija się więc z prawdą twierdzenie p. Karola Graffa w jego rozprawie: „że mnie nakłoniły rezultaty osiągnięte przez prof. Dr. Kellnera (chemika w Hohenheimie) do zastosowania jego metody u siebie“. Dr. Oskar Kellner zajął się później niż ja, sprawą odgoryczania łubinu, a metoda jego polega na całkiem innych zasadach jak moja i nie była mi wówczas znaną, gdyż dopiero dzięki uprzejmości prof. Emila Wolffa otrzymałem w Grudniu 1880 roku odbitkę rozprawy Dr. O. Kellnera „o odgoryczaniu łubinu“, napisanej przez Dr. O. Kellnera dopiero w Sierpniu 1880 r.

a ogłoszoną „w Landwirth: Jahrbücher D. H. Thieln w Berlinie w roku 1880 str. 977". Broszurkę tę pożyczyłem panu K. Graffowi w r. 1884 przy sposobności, o której w dalszym ciągu wspomnę.

W Sierpniu roku 1880 zastosowany został mój sposób odgoryczenia w kluczu Żywieckim, własności Arcykstęcia Albrechta, ku wielkiemu zadowoleniu tamtejszej administracyi, która mnie też odpowiednie podziękowanie nadesłała.

W zimie roku 1880 odwiedzili mnie panowie Szańkowski i Kozłowski, obywatele z pogranicza Królestwa polskiego, w celu obeznania się z moim sposobem odgoryczenia. Od tego więc czasu był już znany w Królestwie mój sposób odgoryczenia łubinu.

Zagniewany na Wiedeń, korespondowałem z Berlinem, chcąc żeby się tą drogą rozpowszechnił sposób odgoryczenia łubinu, zwłaszcza że Prusacy dużo łubinu sieją, i na paszę dla owiec w nieodgoryczonym stanie używają, — a pojawianie się lupinozy, zatrwożyło bardzo nietylko rolników, lecz i rząd pruski, mniej obojętny na tego rodzaju niebezpieczne zjawiska, które rolnictwu zagrażają. — Odgoryczenie jednak łubinu za pomocą pary (metoda Dr. O. Kellnera), lub za pomocą gotowania (metoda Seelinga) usuwa w dodatku zupełnie niebezpieczeństwo pojawienia się lupinozy.

W skutek polecenia Ministerstwa rolnictwa w Berlinie, ogłoszony więc został mój sposób odgoryczenia łubinu ze wszelkiemi szczegółami w Marcu 1881 roku.

Dnia 1 Kwietnia 1882 roku odbyła się w Wiedniu druga wystawa bydła opasowego, na której wystawiłem 4 woły i 9 owiec tuczonych za pomocą łubinu odgoryczonego, w celu rozpowszechnienia tej karmy zawierającej tak znaczną ilość proteiny, — tem bardziej, ze łubin prosperuje bez nawozu na ubogich piaszczystych lub glinkowatych ziemiach, których nie brak w kraju naszym. — O wystawie tych sztuk opasowych wyraził się nieznany mi korespondent Gazety Lwowskiej w Nr. 77 z d. 4 Kwietnia 1882 roku, jak następuje: „.... ziarno łubinu jest gorżkie, bydło go nie spożywa; — jest ono tylko dla owiec przydatne, ale i dla tych niezupełnie zdrowe. Owóż p. Seeling w Izdebniku odkrył bardzo prosty sposób odbierania goryczy ziarnu łubinowemu, tak iż nietylko staje się smacznym, ale oraz zdrowym pokarmem, równie dla owiec jak i dla bydła rogatego. P. Seeling gotów jest każdemu gospodarzowi dać przepis takiego przyrządzenia łubinu, i przywiózł tu próbkę odgoryczonego ziarna i mączki z niego, które to próbki zwróciły na siebie uwagę tutejszych gospodarzy".

Za owce tuczone otrzymał Izdebnik nagrodę; bydło nie mogło wytrzymać konkurencyi pod względem rozmiarów i wagi z kolosalnemi okazami bydła pochodzącego z więcej rozwiniętych prowincyj pastwa Austryjackiego.

Przybywali następnie do Izdebnika rolnicy, aby z bliska przypatrywać się szczegółom odgoryczania i użycia odgoryczonego łubinu, a między temi odznaczali się szczególną ciekawością i dokładnym badaniem rzeczy: panowie Stanisław Niedzielski, Kaźmierz Maus, Karol Knezek, Zygmunt Kiernicki, Józef Pawłowicz z Kurlandyi, Gładycz z nad Wisły, i pełnomocnik księcia Eustachego Sanguszki pan Habicht, który żywi w kluczu Tarnowskim jałownik odgoryczonym łubinem z bardzo dobrym powodzeniem.

W Październiku lub Listopadzie 1883 roku pisał do mnie ówczesny dyrektor szkoły rolniczej Czernichowskiej pan Brokl dowiadując się, czy nie mógłby urządzić wycieczki do Izdebnika wraz z uczniami w celu zwiedzenia gospodarstwa. Nie uważałem tej pory za właściwą, i będąc mocno zajęty czynnościami obowiązkowemi, przeprosiłem go, lecz przejeżdżając przez Czernichów w kilka tygodni później, spotkałem się z profesorem chemii panem Giermańskim, i powiedziałem mu, że w razie gdyby niektórzy z profesorów bez uczniów Izdebnik zwiedzić chcieli, n. p profesor chemii Giermański i profesor fizyologii pan Karol Graff, który pisywał znakomite rozprawy o powodach rozwinięcia się lupinozy do Gazety rolniczej Warszawskiej, to chętnie służę i niektóre ciekawe urządzenia pokażę.

W skutek tego zapewnienia przybyli do Izdebnika 24 Stycznia 1884 panowie profesorowie: Giermański i pan K. Graff. Pokazałem im kulturę wikliny koszykarskiej, rozmaite postępowe narzędzia w gospodarstwie i mój sposób odgoryczenia łubinu, który szczególnie zainteresował p. K. Graffa i zpowodował go go oo oświadczenia mi w obec kilku osób, że mu ten sposób odgoryczenia był zupełnie obcym.

Zapytany przez tych panów: „czy robię z mojego sposobu odgoryczenia tajemnicę? lub czy można przyczynić się do rozpowszechnienia tegoż?" Oświadczyłem, że tajemnicy wcale nie robię i udzieliłem prof. p. K. Graffowi wszelkich szczegółów i wyjaśnień odemnie żądanych, jak nie mniej zezwoliłem na odpisanie analizy z oryginalnego listu prof. Dr. E. Wolffa z Hohenheimu, i pożyczyłem oraz p. K. Graffowi Nr. 6 «Gazety rolniczej zachodnio-północnych Niemiec" wychodzącej w Osnabrück, z dnia 19 Marca 1881 r., w której ogłoszone jest dokładne opisanie mojego sposobu odgoryczenia, — jak nie mniej pożyczyłem p. K. Graffowi na jego żądanie listowne z dnia 6 Maja 1884 rozprawę, Dr. Oskara Kellnera, o której poprzednio wspominałem.

Tymczasem zjawia się w „Nowej Reformie krakowskiej" z dnia 15 Maja 1884 r. wiadomość następująca: „Profesor szkoły rolniczej w Czernichowie, Dr. Karol Graff, **odkrył nowy**, tani i prosty sposób odgoryczenia ziarna łubinu i t. d.".

Napisałem więc 16 Maja do p. Graffa, że oczekuję z jego strony rychłego sprostowania tej wiadomo-

ści. W skutek tego odebrałem od p. Graffa z Czernichowa list z dnia 19 Maja 1884 r. z wyraźnem oświadczeniem: „do „Reformy“ napiszę sprostowanie, i byłbym to zrobił już dawniej, gdybym wiedział, że w „Reformie“ coś podobnego się mieści“. Sprostowania tego pan Graff w „Nowej Reformie“ nie umieścił, lecz owszem dnia 18 Czerwca przyniosła „Nowa Reforma“ wiadomość z wystawy w Warszawie: „Great attaction tegorocznej wystawy stanowi pawilon w którym Dr. K. Graff obznajamia ze swoim systemem odgoryczenia łubinu i t. d. — W wielu gospodarstwach system p. Graffa został zastosowanym i praktycznie wypróbowanym w żywieniu głównie bydła i koni.“

Z Warszawy otrzymałem wiadomość, że p. Graffowi wypłaconą została kwota 150 rubli i wydany mu został „dyplom uznania“ za **jego** system odgoryczenia łubinu.

Jak nazwać takie postępowanie p. Graffa, które wywołało oburzenie między znajomymi rolnikami? To raczą szanowni czytelnicy i grono nauczycieli szkoły Czernichowskiej, sami osądzić. Ja ten czyn nazwać muszę, co najmniej grubem nadużyciem gościoności i zaufania.

P. Graff nazywa wprawdzie w swojej rozprawie ten sposób odgoryczenia łubinu „opartym na metodzie Seelinga“, lecz pozwala na to, że w „Nowej Reformie“ w „Ziemianinie“ a następnie w przedruku w „Tygodniku Rolniczym“, nie wspomniano ani słówkiem o Seelingu, to jest o źródle, z którego p. Graff wiadomości o tym sposobie odgoryczenia czerpał; lecz owszem wychwalano wyłącznie sposób odgoryczenia p. Graffa, jako jego nowy wynalazek, dzięki któremu łubin stanie się z czasem uniwersalnym, a przynajmniej popularnym środkiem żywienia.

Przyzwoitość nakazywałaby każdemu, odwołać w tych samych pismach nieprawdę.

Nadmieniam nareszcie, że od roku 1880, spasam corocznie bydłem, owcami, trzodą, drobiem i końmi około 500 do 550 centnarów metrycznych łubinu odgoryczonego. Nabyłem więc pewnej praktyki w prowadzeniu tej operacyi na większą skalę, i mogę rościć sobie niejakie prawo do oświadczenia i przestrzeżenia rolników, którzy łubin odgoryczać i na karmę dla bydła używać go pragną:

Po 1-sze: że wszelkie przymieszki drożdzy lub żuru, które p. Graff zaleca, są żupełnie zbyteczne a nawet szkodliwe, bo dodają łubinowi obcego, bydłu nieprzyjemnego smaku. Jak najprostsze i jak najczystsze postępowanie, jest najlepszem.

Po 2-gie: Nie potrzeba używać 3 naczyń i zbytecznego przesypywania łubinu. Odgoryczenie odbywa się u mnie w jednem naczyniu, t. j. zwykły, otwarty, i drewnianą pokrywą nakryty kocieł, jest potrzebny do gotowania łubinu. Proces odgoryczenia przebiega tak regularnie, że z rana od 6 rozpoczęty, może być kompletnie ukończony o 8 w wieczór. Ja go jednak nie kończę wieczorem, bo dopiero na drugi dzień o 10 rano łubinu odgoryczonego dla krów dojnych potrzebuję. Przez noc więc stoi łubin w zimnej wodzie w tem samem naczyniu, w którem fermentował.

Po 3-cie: P. Graff albo nie zapamiętał mojego sposobu postępowania, którego dokładne opisanie udzieliłem mu — albo też twierdzi rozmyślnie, że po odbytej fermentacyi zalewa się łubin słoną wodą i zostawia się go tak przez godzin 12, a Seeling każe po odpuszczeniu wody słonej gotować łubin.

Ja zalewam łubin o godzinie 6 rano gorącą wodą bez soli, przez co sam z siebie zafermentuje. Fermentacya trwa podczas cieplejszej pory do 3 popołudniu, w zimie do 5 wieczór. Po zakończonej fermentacyi, spuszczam starannie wodę cuchnącą mocno kwasem mlecznym, i wylewać ją każę na gnój, lub do zbiornika gnojówki, albo też wprost na trawniki, jako nawóz bardzo silny; nie tracę więc zupełnie proteiny przez fermentacyę w ziarnie rozłożonej.

Następnie mógłbym odrazu łubin odfermentowany gotować, ale nie czynię tego aż dopiero na drugi dzień około godziny 7 rano, ponieważ — jak wspomniałem — potrzebuję łubinu dopiero na 10 przed południem. Zalewam więc odfermentowany łubin w tej samej kadzi, w której fermentował, na noc zimną wodą, żeby fermentacya niepotrzebnie dłużej nie trwała i nie dodaję do tej zimnej wody soli. Na drugi dzień gotuję łubin w wodzie słonej, dodając $1/2$ dekagramu soli na 1 litr łubinu podług miary łubinu ze spichlerza do odgoryczenia wydanego. Gotowanie w słonej wodzie jest potrzebne, bo po gotowaniu odchodzi nadzwyczaj gorzka woda, — gotowaniem niszczy się wszelkie zarodki zarazków i grzybków, a łubin gotowany lepiej na gniotowniku zgnieść można, co się do strawności tego ziarna znacznie przyczynia, — prócz tego jest łubin gotowany smaczniejszy.

Łubin nie gnieciony bydło gorzej trawi, znaczny bowiem procent nie gnieciónego w stałych odchodach bydlęcych znaleść można.

Po 4-te: Żadnych specyalnych przyrządów do grzania wody nie potrzeba. To grosz bezużytecznie wydany na jakiś grat, których dosyć się plącze niemal w każdem gospodarstwie z powodu poleceń na rozmaitych wystawach. Kocieł zwykły z pokrywą drewnianą i z kurkiem do spuszczenia wody po ukończeniu gotowania większej ilości łubinu, lub garnek z pokrywą do odcedzenia wody po gotowaniu, to cały aparat, jakiego potrzeba.

Chcąc jednak zarobić 150 rubli i „dyplom uznania“ wypadało porobić pewne zmiany, pozostawiając przyszłości i rolnikom osądzenie, czy te zmiany są praktyczne lub nie. Wolno więc każdemu rolnikowi iść za wskazówkami, jakie mu się podobają, i do których po-

siada większe zaufanie. Ja jednak oświadczam, że kto do mnie przyjedzie, temu pokażę dokładnie i z miłą chęcią mój sposób odgoryczenia i skutki używania tej paszy dla bydła.

Każdy bezstronny czytelnik zechce — porównawszy przytoczone przezemnie dowody i daty — ocenić, kto pierwej zajmował się kwestyą praktycznego odgoryczenia łubinu i komu należy się pierwszeństwo zasługi.

Sprostowałem, co w interesie sprawy samej uważałem za stosowne, i oświadczam, że w polemikę w takich wypadkach się nie wdaję. Z tego też powodu przedłożyłem — jak na wstępie wspomniałem — moje sprostowanie wraz z dokumentami, na które się odwołałem, Komitetowi Tow. roln. krakowskiego i komisyi Redakcyjnej do sprawdzenia, zanim to sprostowanie do druku oddane zostało.

Izdebnik 10 Sierpnia 1884.

L. Seeling.

Wiadomości literackie.

(Przedruk z „Rolnika“ Nr. 5, II-gie półrocze r. b.).

Der Saazer Hopfenbau nach mehr als fünfzigjährigen Erfahrungen und Beobachtungen von Josef Schöffl, *Praesident des landw. Vereines des Saazer Kreises, Mitglied der ökon. Gesellsch. in Prag etc. Zweite vermehrte und verbesserte Auflage. Saaz. Verlag von Anton Ippoldt 1884.*

Uprawa chmielu nie jest u nas bynajmniej nowością, była jednak prowadzoną nie z taką starannością, jak nato zasługiwała. Powodem tego, nie mówię zaniedbania, ale nie przywiązywania większej wagi do uprawy chmielu było przedewszystkiem mniemanie, że nasz chmiel nigdy nie będzie mógł się zbliżyć jakością do czeskiego, a czego pozornym dowodem były płacone za nasze chmiele niskie ceny, czasem zaledwie nagradzające koszta i pracę około uprawy. Ceny te jednak nie były za niskie, bo też i jakość chmielu była wogóle nie bardzo znakomitą. Chociaż gatunek bywał dobrego pochodzenia, ale uprawa była niedbałą, chmiel nie był w odpowiednim czasie zbierany, był źle suszony i nie wiedzieć po jakiemu pakowany, nie mógł więc osiągać dobrych cen. Gdzie chmiel bardzo starannie uprawiano i wogóle dobrze z nim się obchodzono, tam też był i lepiej płacony, nie o tyle jednak dobrze, ażeby ceny do tej uprawy zachęcały. Dopiero w ostatnich latach, gdy chmiel z kilku naszych najlepszych chmielarń wysłany na wielkie wystawy zwrócił na siebie uwagę konsumentów i zyskał na popycie, zmieniło się zdanie. Obecnie powstaje wiele (może za wiele nawet) nowych chmielników, z których niejeden może zawiedzie oczekiwanie założycieli, często za mało znających się na uprawie chmielu i dlatego nie obierających odpowiedniej miejscowości i wogóle nie zwracających uwagi na drobne nieraz, a przecież ważne szczegóły, decydujące o jakości a więc i cenie przyszłego plonu. Chmielarzy doświadczonych mamy bardzo mało, zakładający chmielniki muszą się więc spuszczać na wskazówki, jakie znachodzą w dziełach traktujących bądź o uprawie w ogóle roślin gospodarskich, bądź specyalnych o uprawie chmielu. Jednym z najlepszzch tego rodzaju podręczników było dziełko p. J. Schöffl z Zateczu, wydane przed 20 latami; dowodem uznania dobroci było nietylko przetłumaczenie tegoż na języki francuski, angielski i rosyjski, ale i ta okoliczność, że powszechnie używane było i jest jako podręcznik nauki chmielu po licznych szkołach rolniczych. Tego dziełka mamy przed sobą drugie wydanie, poprawione i powiększone (202 str.), przytem opatrzone 52 drzeworytami, ułatwiającymi zrozumienie opisanych robót. Autor, słusznie uważany za pierwszą powagę między hodowcami chmielu w Zateczu, podaje w sposób przystępny roboty wykonywane w chmielarniach zateckich, rozumie się i u niego (rozpoczynając uwagami o glebie i klimacie) najodpowiedniejszych do hodowli chmielu, z czem łączy się bardzo zajmujący rozdział o wyborze gatunku do uprawy. Odnośnie do przygotowania gleby zaznaczam, że autor słusznie regulowanie uważa za operacyę nader ważną i dłużej też o niej pisze. Podawszy wskazówki, jak się powinno chmielnik zakładać, opisuje uprawę w pierwszym roku, następnie uprawę w drugim i następnych latach, poczem mówi o nawożeniu chmielników, poświęcając osobny rozdział użyciu guana. Rozdział o zbiorze chmielu rozpoczyna wyliczeniem trzech najważniejszych warunków opłacalności uprawy chmielu: 1) odpowiednia gleba, 2) dostatnie siły roboczej w czasie zbioru i 3) obszerne suszarnie, ażeby zebrany chmiel można należycie wysuszyć. Istotnie, ten ostatni punkt jest u nas właśnie najczęściej za mało uwzględniany, dobre bowiem wysuszenie w należytym czasie zebranego chmielu daje dopiero pewność korzystnego zbytu. Z rozdziałem o zbiorze chmielu łączy się rozdział opisujący nieustającą suszarnię Heijak'a *(Heijak's continuirliche Hopfendarre)* urządzoną w Miechołupach *(Michelob)* przy wielkich chmielnikach tamtejszych Dreher'a; do opisu dodane są trzy drzeworyty. Na uwagę zasługuje rozdział: „dochód z chmielnika“, oparty na wieloletnich doświadczeniach, przez autora w ciągu jego długoletniej praktyki zrobionych. Bardzo obszernie, bo na przeszło 60 stronnicach (od strony 118 do 127) traktowane są choroby i uszkodzenia chmielu z różnych powodów; większą część tego rozdziału pisał p. B u ż e k, nauczyciel w Rakonicach. P. Bużek, który w roku przeszłym na wystawie chmielu w Zateczu wystawił był p r z e z i e r k ę *(Botys nubilalis)*, dał tutaj wyczerpujący opis tego

szkodnika, w wielu miejscach Czech nadzwyczaj szkodliwego. Dzieło zakończa streszczenie i obliczenie prac wykonywanych w chmielniku. Szkoda, że o uprawie drutowej, obecnie coraz więcej rozpowszechniającej się, autor, tak doświadczony i którego zdanie o tej kulturze jaśniej wyrażone byłoby bardzo cenną wskazówką dla producentów chmielu, tak mało, bo na kilku tylko stronach (od str. 188) o niej powiedział.

Uprawę chmielu pana J. Schöffl możemy sumiennie polecić uwadze hodowców chmielu, bo nie tylko treść dobra, ale wydanie ozdobne i niedrogie (z przesyłką pocztową 1·50 złr. wprost z księgarni „A. Ippoldt in Saatz").

Rozmaitości.

O przyczynie miodunki na chmielu i środkach jej zapobieżenia donosi prof. A. Schwarz w piśmie: „Der Bierbrauer" co następuje: Miodunkę powoduje choroba rośliny chmielowej w skutek nagłych zmian powietrza, jak zimnych wiatrów, ostrego mrozu, potem nagłego ciepła, znacznej wilgoci, co wszystko niszczy rośliny, powstrzymuje rośnienie i ułatwia napadnięcie na chore i osłabione rośliny owadu „mszycą chmielową" zwanego (phrodon humuli). Mszyca ta składa jajka albo w blizkości chmielnika w ziemi, albo też na łodygach i liściach roślin chmielowych, korzystając z chorobliwego stanu tychże. Rośliny chmielowe, zasłonięte drzewami, pagórkiem lub budynkami i tym sposobem nie wystawione na zbyt nagłe zmiany temperatury, nie podlegają, tak łatwo chorobie miodunki, ponieważ ich warunki wzrostu są normalne i opierające się napadowi mszycy. Blizkość morza ma do pewnego stopnia sprzyjać roślinom chmielowym, a szkodzić mszycom. Chmielniki zaś na tłustej ziemi, w mokrych latach zdają się więcej podlegać miodunce, niż rosnące na chudej i suchej ziemi. Również młodsze chmielniki łatwiej się opierają miodunce, niż starsze, które już więcej wystawione były na zmiany powietrza. Mycie roślin szarem mydłem z wodą rychło rozpoczęte, regularnie a systematycznie przeprowadzone, ma zapobiegać miodunce. Podobno są do tego urządzone konne machiny ułatwiające i przyspieszające mycie i czyszczenie roślin chmielowych z mszyc.

Sprostowanie.

W N-rze 34-ym „Tygodnika":

str. 2 wiersz 3 od góry łam 1 zamiast Arpada czytaj Arpad

str. 2 wiersz 10 od dołu łam 2 zamiast produkcyę czytaj produkcyą

„ 2 „ 7 „ góry „ 2 siebie sobie

W N-rze 33-cim „Tygodnika":

str. 3 wiersz 12 od góry łam 1 zamiast Homolais czytaj Homolacs

Treść.

OGŁOSZENIA.

Odpowiedzialny redaktor i wydawca Antoni Bocheński. — Druk Wł. L. Anczyca i Sp., pod zarządem J. Gadowskiego.